



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Sans sel

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Roux blanc instantané déshydraté
Descriptif produit : Jusqu'à 500 L de préparation. Stable au bain-marie et en liaison froide.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 10.000 kg
Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, graisse de palme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Allemagne
Durée de vie totale du produit (jours) : 121
Allergènes majeurs : Gluten
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur
Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du

lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	326 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	332 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	326 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Délayer la liaison au roux blanc dans une partie du liquide (température inférieure à 60°C), puis disperser ce mélange dans le reste de liquide bouillant. Ramener à ébullition en remuant au fouet. Dosage 20 g par L de liquide pour renforcer une liaison. 60 g pour 1L de liquide si utilisé comme base pour liaison légère. Dosage 100 g pour 1L de liquide si utilisé comme base pour liaison épaisse (type béchamel). Pour lier tous types de préparations. Sa technologie instantanée permet une dilution parfaite dans un liquide bouillant. Selon le dosage employé, il sera possible d'ajuster la liaison en fonction de l'utilisation : de la sauce légère à la sauce Béchamel pour fourrage. Pour lier les sauces, fonds de sauce, fumets, jus, bouillons. Pour épaissir les potages. Pour renforcer la tenue des préparations en particulier en liaison froide (sautés, braisés...). Pour sauce à gratin (légumes, poissons, viandes blanches...). Rendement : De 20, 60 à 100 g pour 1 L de liquide. Un seau de 10 kg permet de réaliser de 100 L de liaison épaisse à 165 L de liaison légère et 500 L en renforcement de liaison (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,481	599	41	30	49	0.5	2.7	6.8	0.01

Allégations nutritionnelles : Sans sel

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.69	1	Seau		326x326x332	8718114912981
Seau	10	10.69	1	Seau			8718114912981
Couche	80	0	8	Seau	8		8718114775159
Palette	160	196	16	Seau	16	1200x800x814	8718114775142
Pièce	10	0	1	Seau			